LA MARZOCCO

HANDMADE IN FLORENCE

STRADA EE

DE

STRADA EE

Betriebsanleitung V1.0 - 02/2014

HANDMADE IN FLORENCE

Kapitel

1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsvorschriften S. 3

2. Definition der Beschriebenen Modelle S. 5

3. Installation S. 8

4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee S. 12

5. Zubereitung von Anderen Heißen Getränken S. 15

6. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung S. 16

7. Außerbetriebnahme und Abrüstung S. 18

8. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen S. 19

9. Anleitung zur Software-Programmierung S. 20

DE

Vorhandene Zertifizierungen:

La Marzocco S.r.l.

Via La Torre 14/H
Località La Torre
50038 Scarperia
(Florenz) - ITALIEN

www.lamarzocco.com
info@lamarzocco.com

Tel.: +39 055 849 191
Fax: +39 055 849 1990

Club La Marzocco

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf einer Espressomaschine La Marzocco!
Sie können nun Mitglied beim Club La Marzocco werden, d.h. einer Website, die den stolzen Besitzern und Liebhabern vEIN La Marzocco-Maschinen gewidmet ist.
Melden Sie sich an unter **www.lamarzocco.com/club**
Sie müssen dazu die Seriennummer der Maschine angeben. Weitere InformatiEINen **finden Sie auf der Website www.lamarzocco.com/club/help.php**

⚠ ACHTUNG ⚠

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ BESTIMMT UND SOLLTE DORT INSTALLIERT WERDEN, WO IHR GEBRAUCH UND IHRE WARTUNG AUF GESCHULTES PERSONAL BEGRENZT SIND. KINDER DÜRFEN DIE MASCHINE NICHT BETREIBEN UND AUCH NICHT DAMIT SPIELEN.

1) Diese Betriebsanleitung ist wesentlicher Bestandteil des Produkts und muss allen Verbrauchern ausgehändigt werden. Die Verbraucher sind gebeten, den Inhalt dieser Anleitung aufmerksam zu lesen , da sie wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit bei Installation, Betrieb und Wartung enthält.
Die vorliegende Anleitung muss sorgfältig aufbewahrt werden und für weiteres Nachschlagen, sowie für jeden neuen Betreiber der Maschine zur Verfügung stehen.

2) Sicherstellen, dass das Produkt unversehrt ist. Die Verpackung auf Anzeichen prüfen, die auf eine Beschädigung der Maschine schließen lassen.

3) Nach vorsichtigem Auspacken den einwandfreien Zustand der Maschine prüfen.
Im Zweifelsfall auf die weitere Installation verzichten und sofort Kontakt mit dem Händler oder dem Verkäufer aufnehmen, der für die Entsendung von Fachpersonal sorgen wird, das zum Arbeiten an der Maschine ermächtigt ist.

4) Die Verpackungsteile (Schachteln, Beutel, Polystyrol usw.) darf nicht in der Reichweite von Kindern liegen gelassen werden, da es eine Gefahrenquelle darstellen kann. Das Verpackungsmaterial darf nicht in der Umwelt freigesetzt werden.

5) Kontrollieren, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen, an dem die Maschine angeschlossen werden soll.

6) Die Installation der Maschine muss aufgrund der lokalen Gesetze und Vorschriften für Elektro- und Wasseranschlüsse vorgenommen werden. Außerdem muss die Installation unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers durch zugelassenes und qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

7) Falsche Installation kann zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keinesfalls haftet.

8) Der sichere elektrische Betrieb dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn ein korrekter Anschluss an das Stromnetz unter Einhaltung der lokalen, nationalen und internationalen Gesetze und Sicherheitsvorschriften insbesondere im Hinblick auf die Erdung hergestellt wird.
Es muss sichergestellt werden, dass die Erdung ordnungsgemäß ausgeführt wird, da dies für die Sicherheit von ausschlaggebender Bedeutung ist. Den Anschluss von qualifiziertem Personal überprüfen lassen.

9) Es muss sichergestellt werden, dass die Leistung der vorhandenen Elektroanlage für die maximale Stromaufnahme des Geräts geeignet ist. Diese ist auf dem Typenschild der Espressomaschine angegeben.

10) Von der Verwendung von Adaptern, Steckdosenleisten und/oder Kabelverlängerungen ist abzuraten.
Sollte dies nicht vermeidbar sein, muss sichergestellt werden, dass das verwendete Material mit den Gesetzen und den lokalen, nationalen und internationalen Sicherheitsvorschriften konform ist. Es muss darauf geachtet werden, dass die auf den Adaptern und Kabelverlängerungen angegebene Spannung, Leistung und Stromaufnahme nicht überschritten wird.

11) Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich entwickelt und gebaut wurde. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher als gefährlich zu betrachten.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder vernunftwidrige Verwendung des Geräts zustande kommen.
Diese Maschine darf nicht in einer Küche installiert werden.

12) Die Verwendung aller elektrischen Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln. Insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- Das Gerät nicht barfuß betreiben;

- Keine Verlängerungen in Badezimmern verwenden ;
- Den Gerätstecker keinesfalls am Kabel aus der Steckdose ziehen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen (Regen, Sonne usw.) ausgesetzt werden;
- Kindern bzw. Personen, die dazu nicht die notwendigen Fähigkeiten besitzen, darf die Bedienung dieses Geräts nicht gestattet werden;
- Das Bedienfeld nicht mit nassen Tüchern reinigen, da es nicht wasserdicht ist.

⚠ ACHTUNG ⚠

DIE ESPRESSOMASCHINE MUSS WAAGERECHT AUF EINEM TISCH MIT EINER HÖHE VON MEHR ALS 80 CM VOM BODEN AUFGESTELLT WERDEN.

13) Bevor Instandhaltungs- und/oder Reinigungsarbeiten vorgenommen werden, den Hauptschalter der Maschine auf “0” bzw. “OFF” stellen und die Stromversorgung unterbrechen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter der Anlage abgeschaltet wird. Bei Reinigungsarbeiten müssen strikt die in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften eingehalten werden.

14) Bei Störungen oder Ausfall des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen werden (wie im vorstehenden Punkt beschrieben) und der Hahn der Wasserversorgung geschlossen werden. Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Ausschließlich qualifiziertes, zugelassenes Fachpersonal damit beauftragen. Eine eventuelle Reparatur des Geräts darf ausschließlich vom Hersteller oder einer von diesem zugelassenen Kundendienststelle unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und führt in allen Fällen zur Hinfälligkeit des Garantieanspruchs.

15) Bei der Installation des Geräts muss aufgrund der einschlägigen Sicherheitsvorschriften ein allpoliger Schalter vorgesehen werden, dessen Schmelzsicherungen für die Leistung der anzuschließenden Maschine geeignet sind.

16) Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden muss das Versorgungskabel der Maschine vollständig ausgerollt werden.

17) Die Ansaug- und Kühlungsgitter nicht verschließen. Den Tassenwärmer keinesfalls mit Tüchern oder dergleichen bedecken.

18) Das Elektrokabel der Maschine darf nicht vom Betreiber ausgetauscht werden. Im Schadensfall die Maschine abschalten und vom Stromnetz trennen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Hauptschalter abgeschaltet und die Wasserversorgung abgesperrt wird. Der Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von qualifizierten Fachleuten vorgenommen werden.

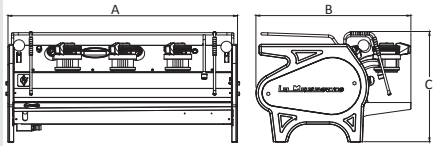
⚠ ACHTUNG ⚠

WIE BEREITS IN DEN VORHERGEHENDEN HINWEISEN ERWÄHNT ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AN GEGENSTÄNDEN, TIEREN UND/ODER PERSONEN, WENN DIE MASCHINE NICHT GEMÄSS DER IN DIESEN BETRIEBSANLEITUNGEN ENTHALTENEN ANLEITUNGEN INSTALLIERT WURDE UND WENN SIE NICHT FÜR DEN ZWECK FÜR DEN SIE ENTWORFEN WURDE (ZUBEREITUNG VON KAFFEE UND HEISSEN GETRÄNKEN)VERWENDET WIRD .

⚠ ACHTUNG ⚠

DIESE MASCHINE IST NICHT FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN BESTIMMT. ES DÜRFEN KEINE WASSERSPRITZER ZUR REINIGUNG DER MASCHINE VERWENDET WERDEN, EBENFALLS SOLLTE SIE NICHT IN UMGEBUNGEN AUFGESTELLT WERDEN, IN DENEN WASSERSPRITZER VERWENDET WERDEN.

1) ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER REIHE STRADA EE



STRADA EE	2 gr.	3 gr.
A [mm]	800	1000
B [mm]	675	675
C [mm]	475	475
GEWICHT [kg]	70	91

2. Definition der Beschriebenen Modelle

Die vorliegende Betriebsanleitung bezieht sich ausschließlich auf die folgenden Modelle aus unserer Produktion:
STRADA EE 3 elektronisch gesteuerte Brühgruppen: 3EE

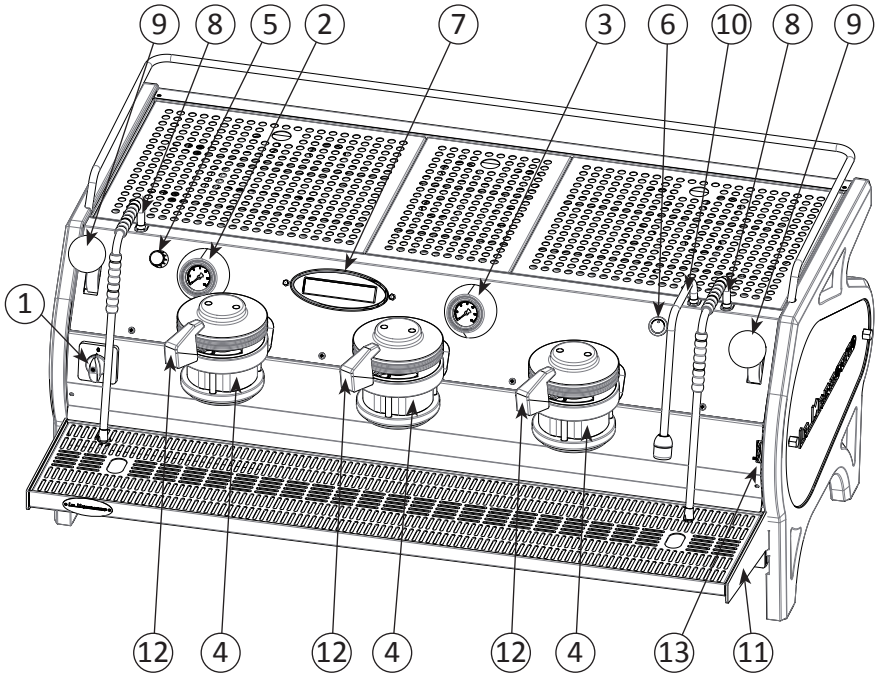


Abb. 1 - Modelle EE - 2 und 3 Brühgruppen

Legende

1	Hauptschalter
2	Druckmesser (Dampfwasser)
3	Druckmesser (Brühwasser)
4	Brühgruppen
5	Encoder
6	Heißwasserschalter
7	Digitaldisplay
8	Dampfrohr
9	Dampfknebel
10	Heißwasserrohr
11	Ausziehbarer Sammelkasten
12	Manueller Brühpaddelhebel
13	Heißwassermischventil

Weitere Informationen über Elektronik, Tastatur und Software-Programmierung sind der Anleitung zur Software-Programmierung zu entnehmen.

1) Allgemeine Beschreibung

Die Maschine ist mit 2 oder 3 Brühgruppen lieferbar und besteht im Wesentlichen aus folgenden Teilen:

- Hilfskessel (Erzeugung von Dampf und Heißwasser);
- Hauptboiler für das Aufbrühen von Kaffee;
- Brühgruppen;
- Gehäuse;
- Elektropumpe.

2) Beschreibung der einzelnen Maschinenteile

• Dampfkessel

Dieser besteht aus einem zylindrischen Edelstahlgehäuse, dessen Länge sich je nach Anzahl der Brühgruppen ändert. Er wird mit Wasser bei einem Druck von 3 bar geprüft und ist für einen normalen Betriebsdruck von 1,5 bar ausgelegt. Je nach Anzahl der Brühgruppen weist der Dampfkessel die nachstehend aufgeführten Volumen und installierten Leistungen auf:

2 Brühgruppen	8,2 Liter	3000 Watt
3 Brühgruppen	11,8 Liter	4000 Watt

An den beiden Enden des zylindrischen Gehäuses sind die Deckel angebracht, in denen sich wiederum die Aufnahmen für die elektrischen Widerstände zum Erhitzen des Wassers und zur Erzeugung des Dampfs befinden. Diese gestatten das Erreichen des Betriebsdrucks in ca. 25 Minuten. Die Aufrechterhaltung dieses Drucks wird durch einen Druckwächter gewährleistet. Am Dampfkessel sind verschiedene Anschlüsse für die Sicherheitsvorrichtungen, für Heißwasser und Dampf, sowie für die Versorgung angebracht.

Hergestellt aus AISI 300 Edelstahlrohr. Die Erwärmung erfolgt über ein Tauchheizelement.

- Betriebsdruck von 1.3-1.5 bar, automatisch von einem Druckschalter oder Temperaturfühler gesteuert, so eingestellt, dass sich der Heizelement-Versorgungskreis bei 1.5 bar öffnet und bei 1.3 bar schliesst.
- Der Druck wird über einen Druckmesser mit Skala von 0 bis 2 bar angezeigt.
- Sicherheitseinrichtung, basierend auf einem mechanischen Expansionsventil mit entgegenwirkender Feder, eingestellt auf 1.8 bar.
- Probelauf: hydraulischer Test bei 4.5 bar auf kleinen betriebsfertigen Kesseln in unserem Werk durchgeführt;

• Kaffeekessel

Der Kaffeekessel besteht aus einem zylindrischen Behälter aus AISI 300 Edelstahl. Einer pro Gruppe (Warmwassererzeuger zum Kaffeebrühen).

Jede Einheit wird einem Hydrauliktest bei einem Druck von 18 bar unterzogen und besitzt einen Betriebsdruck von 9 bar. Nachfolgend eine Liste der Nutzvolumen und Anschlussleistungen je nach Anzahl der eingebauten Gruppen:

2 Gruppen	2 x 1,3 Liter	2 x 800 Watt
3 Gruppen	3 x 1,3 Liter	3 x 800 Watt

Die Abdeckungen sind an beiden Enden des zylindrischen Behälters installiert und auf einer davon befindet sich das Gehäuse für die Wasserheizelemente. Die Temperatur des Kaffeekessels wird durch einen elektronischen Temperaturregler (PID) mit einer Genauigkeit von 0.2°C erhalten. Die Brühgruppen sind am Kessel installiert.

Hergestellt aus einem AISI 300 Edelstahlrohr. Die Erwärmung erfolgt über ein Tauchheizelement.

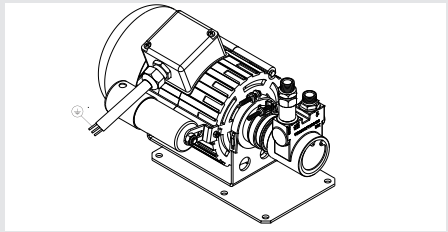
- Betriebstemperatur 95°C (verstellbar), automatisch durch einen elektronischen Temperaturregler mit 0.2 °C Genauigkeit gesteuert. Betriebsdruck von 9 bar, mechanisch
  von einer speziellen Verdrängerpumpe entwickelt, die automatisch bei jeder Kaffeebrühung aktiviert wird.
- Der Druck wird über einen
  Druckmesser mit Skala von 0 bis 15 bar angezeigt.
- Sicherheitseinrichtung, basierend auf einem mechanischen Expansionsventil mit entgegenwirkender Feder,
  eingestellt auf 13.5 bar.
- Probelauf: Hydraulischer Test bei 18 Bar auf kleinen betriebsfertigen Kesseln in unserem Werk durchgeführt.

• Brühgruppen
Sie bestehen aus einem Edelstahlblock, auf dem ein Siebträger angebracht ist, in den die Kaffeedosis eingefüllt wird und aus dem anhand eines Schnabels der fertige Espresso nach Betätigung der entsprechenden Taste in die darunter gestellte/n Tasse/n läuft.

• Gehäuse
Das Gehäuse besteht aus lackiertem Stahlblech und aus Edelstahl. Die Struktur ist das Ergebnis spezieller Studien in Bezug auf Ästhetik, Optimierung der Ergonomie für den Bediener und Reduzierung möglicher Schäden auf ein Minimum.

• Geräuschpegel
Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70 dBA.

• Elektropumpe
Die an der Wasserzuleitung installierte Rotationspumpe wird bei jeder Betätigung der Brühgruppen in Betrieb gesetzt. Das verbrauchte Wasser wird im Tank durch einen Füllstandsensor automatisch nachgefüllt.

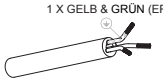


3. Installation

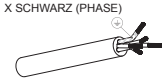
MODELL/SERIE	GRUPPE	V/Hz	NENNLEISTUNG (W)	NENN-EINGABE (A)	KAFFEEKESSEL LEISTUNG	DAMPFKESSEL LEISTUNG	GESAMT-LEISTUNG	ABMESSUNGEN ELEKTRISCHES NETZKABEL (mm²)
STRADA EE	2GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	4600	20-22 23 12	1600	3000	4600	FÜR DETAILLIERTE INFORMATIONEN SIEHE DIE ELEKTROANSCHLÜSSE
	3GR	AC220-240V/60Hz AC208-240/60Hz AC380/50Hz	6400	25-29 30,5 16	2400	4000	6400	

ELEKTRISCHES NETZKABEL:

3 X KABEL 220V 1 X BLAU (NEUTRAL)
1 X BRAUN (PHASE)
1 X GELB & GRÜN (ERDE)



5 X KABEL 380V 1 X BRAUN (PHASE) 1 X BLAU (NEUTRAL)
1 X GRAU (PHASE) 1 X GELB & GRÜN (ERDE)
1 X SCHWARZ (PHASE)



⚠ ACHTUNG ⚠

DIE NEBENSTEHENDE ABBILDUNG BESCHREIBT DEN ANSCHLUSS DER EINZELNEN KABEL AN DIE STECKDOSE. BITTE BEACHTEN SIE AUCH DIE GELTENDEN REGIONALEN, STAATLICHEN BZW. LOKALEN NORMEN.

⚠ ACHTUNG ⚠

DIE MASCHINE MUSS DAUERHAFT AN EINE FESTE VERKABELUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN; ES WIRD EMPFOHLEN, EINE FEHLERSTROMEINRICHTUNG (RCD) MIT EINEM NENN-BETRIEBSSTROM, DER 30mA NICHT ÜBERSCHREITET, ZU INSTALLIEREN.

⚠ ACHTUNG ⚠

DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT GEMINDERTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN, MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNTNIS BESTIMMT, ES SEI DENN, DIESE WERDEN BEAUFSICHTIGT ODER IN DEN GEBRAUCH DES GERÄTES DURCH EINE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHE PERSON EINGEWIESEN.

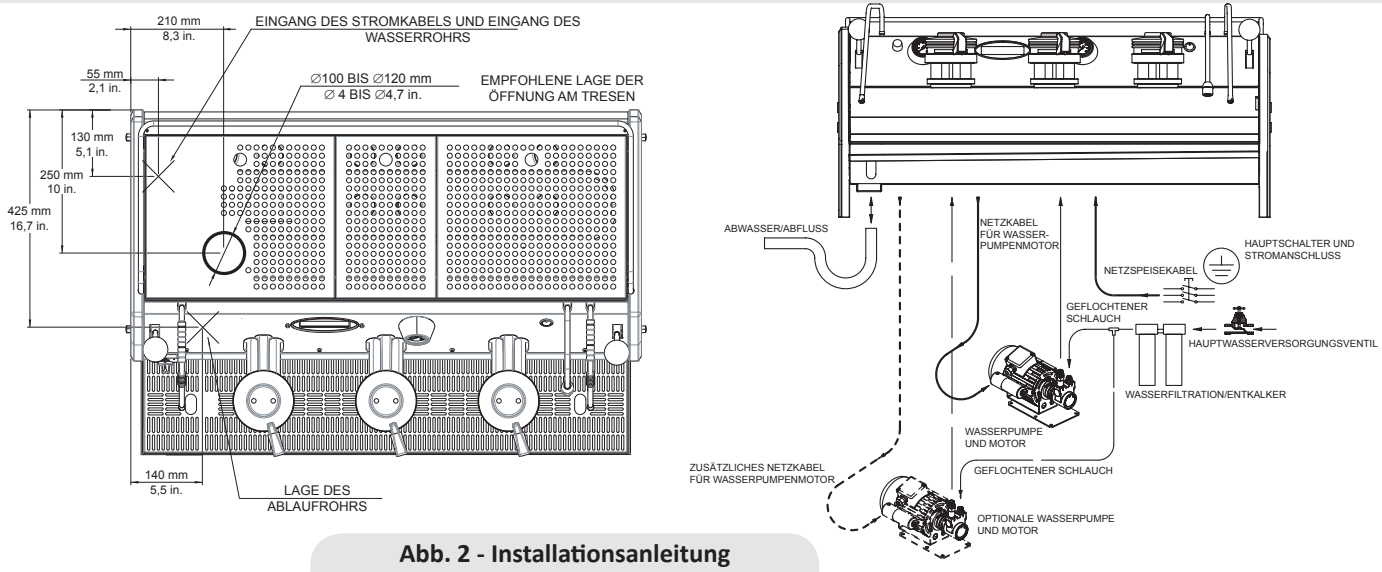


Abb. 2 - Installationsanleitung

1) Zubehör

⚠ ACHTUNG ⚠

BEI JEDER NEUEN INSTALLATION MUSS DIE MASCHINE MIT EINEM NEUEN ROHRLEITUNGSSATZ UND ENTSPRECHENDEN DICHTUNGEN AUSGESTATTET WERDEN.

Kontrollieren, dass die Verpackung neben der Maschine und den zugehörigen Brühgruppen auch folgende Teile enthält:

- 1 x EINFACH- und 3 x DOPPEL-Siebträger
- 2 x EINFACH- und 4 x DOPPEL-Siebe
- 1 x Stopfer
- 1 x Blindsieb
- 1 x Reinigungsmittel
- 3x Schlauch aus Edelstahlgeflecht für Wasseranschlüsse
- 1 x 1,5 m verstärkte Plastikrohrleitung für Abfluss
- 1 x Schlauchschelle
- 1 x T-Stück

Um die Maschine installieren zu können, muss folgendes vorhanden sein:

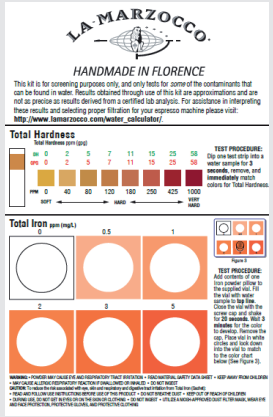
- Trinkwasserleitung mit 3/8“ Gas (BSP) Absperrventil; (3/8” Druckanschluss für USA und Kanada)
- Stromversorgung entsprechend den technischen Daten der erworbenen Espressomaschine:
- Einphasen-/Drehstromanschluss 220Vca - 50/60 Hz mit Erdleiter, geschützter Buchse und bauartgenehmigtem Schalter
- Einphasen- Stromanschluss 200Vca - 50/60 Hz mit Erdleiter, geschützter Buchse und bauartgenehmigtem Schalter
- Drehstromanschluss 380Vca - 50/60 Hz mit Null- und Erdleiter, in der Nähe des Tresens, auf dem die Maschine installiert werden soll. Abschluss mit einer geeigneten, geschützten 5-poligen Buchse mit bauartgenehmigtem Schalter
- Ablassrohre.

HINWEIS:

- Das Trinkwasser-Absperrventil und die Schalter der Stromanschlüsse müssen so positioniert sein, dass sie vom Bediener leicht und rasch erreichbar sind.
- Die Maschine muss eben auf einem Tresen bei folgenden Umgebungsbedingungen aufgestellt werden:
  Umgebungstemp. min.: 5°C/41°F
  Umgebungstemp. max.: 32°C/89°F
- Sofern die Maschine zeitweilig in einem Raum mit Umgebungstemperatur unter 0°C/32°F aufgestellt wurde, muss vor der ersten Inbetriebnahme der Kundendienst gerufen werden.
- Der vom Wasserkessel erzeugte Druck muss zwischen 2 und 6 bar liegen.

2) Wasseranalyse

Um sicher zu stellen, dass das in die Maschine einlaufende Wasser den vorgegebenen Parametern entspricht, sind alle Maschinen von La Marzocco mit 2 Kits für die Wasseranalyse ausgestattet (siehe Abbildung), die jeweils 6



Messstreifen und eine Karte mit der Gebrauchsanleitung enthalten.

Die messbaren Parameter sind Gesamtwasserhärte, Eisengehalt, freies Chlor, Gesamtchlorgehalt, pH- Wert & Gesamtalkalität, Chloridgehalt.

Der Test des Wassers muss vor dem Einlauf in das verwendete Aufbereitungssystem vorgenommen werden, um festzustellen, ob die Parameter des in die Maschine

einlaufenden Wassers innerhalb der von La Marzocco empfohlenen Wertbereiche liegen. Nach Ausführung dieser Tests kann bestimmt werden, welches Filterungssystem sich am besten eignet. Dazu sind die anhand des Kits ermittelten Parameter auf unserer Website "LA MARZOCCO WATER CALCULATOR" (http://www.lamarzocco.com/water_calculator/) einzugeben.

3) Anschluss an das Wassernetz

Zum Anschluss der Maschine an das Wasserversorgungsnetz, befolgen Sie die im Kapitel Maschineninstallation aufgeführten Anweisungen und beachten Sie dabei die Angaben zu den Sicherheitsvorschriften für Wasseranschlüsse im Installationsland der Maschine. Um die korrekte und sichere Funktion der Maschine sicherzustellen, ein ausreichendes Leistungsniveau zu beizubehalten und somit ein hochwertiges Getränk zu gewährleisten, muss das einlaufende Wasser eine Härte von über 9°f (90ppm, 5°d) und unter 15°f (150ppm, 8,4°d), einen pH-Wert von 6,5 bis 8,5 und einen Chloridgehalt von weniger als 50 mg/l aufweisen. Die Einhaltung dieser Werte gewährleistet höchste Leistungsfähigkeit der Maschine. Sollte es nicht möglich sein diese Werte einzuhalten, müssen entsprechende Vorrichtungen einzubauen, die in allen Fällen den einschlägigen nationalen Vorschriften bezüglich der Trinkbarkeit des Wassers eingehalten werden müssen.

Den eventuellen Wasserfilter/Entkalker anhand eines der mitgelieferten Schläuche aus Edelstahlgeflecht an das Trinkwassernetz anschließen. Bevor die Wasserpumpe an die Espressomaschine angeschlossen wird, Wasser durchlaufen lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen, die sich in den Sitzen der Hähne und Ventile ablagern und somit deren Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen könnten. Den Trinkwasseranschluss der Espressomaschine anhand eines der mitgelieferten Schläuche aus Edelstahlgeflecht an den Wasserabfluss anschließen. Dann den Einlauf der Wasserpumpe an den Ausgang des eventuellen Filters/Entkalkers anschließen (sofern ein solcher installiert wurde).

Hinweis: Die Elektropumpe ist ausschließlich für den Betrieb mit kaltem Wasser ausgelegt. Sicherstellen, dass die Wasserversorgung stets ansteht, während die Pumpe in Betrieb ist. Andernfalls könnte Luft in den Kessel eindringen und dadurch die Pumpe schädigen.

⚠ ACHTUNG ⚠

GEFÄHRLICHE SPANNUNG – VOR DEM WARTEN VON DER STROMVERSORGUNG TRENNEN.

⚠ ACHTUNG ⚠

DIE WASSERDRUCKVERSORGUNG MUSS ZWISCHEN 4 UND 8 BAR LIEGEN. WENN NICHT GENUG DRUCK VORHANDEN IST IST ES RATSAM EIN ZUSÄTZLICHES WASSERVERSORGUNGSSYSTEM ZU VERWENDEN

3) Elektroanschluss

a) Versorgungskabel

⚠ ACHTUNG ⚠

VOR DER HERSTELLUNG DER ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE, SICHERSTELLEN, DASS DIE BEIDEN ZUGENTLASTUNGSVERBINDER FEST AM MASCHINENKÖRPER BEFESTIGT SIND, UM UNBEABSICHTIGTE BEANSPRUCHUNG AN DEN STROMKABELN ZU VERMEIDEN.

• Dies ist das Hauptversorgungskabel, das die gesamte Espressomaschine mit Strom versorgt. Je nach elektrischen Merkmalen der erworbenen Espressomaschine stehen verschiedene Arten von Kabeln zur Verfügung:

• Dreipoliges Einphasen-Kabel 200/220Vca mit Querschnitt 4/6/10 mm² oder AWG 12/10/8 (bei Ausführungen mit UL- Zertifikat). Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

• Vierpoliges Drehstromkabel 220Vca mit Querschnitt 4 mm² für Ausführungen mit 2, 3 und 4 Brühgruppen. Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

• Fünfpoliges Drehstromkabel 380Vca mit Querschnitt 2,5 mm² für Ausführungen mit 2, 3 und 4 Brühgruppen. Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung.

b) Versorgungskabel des Motors der Wasserpumpe

⚠ ACHTUNG ⚠

DIE MOTORPUMPE SOLL SICH NEBEN DER MASCHINE AN EINEM ORT BEFINDEN, DER LEICHT FÜR DIE WARTUNG, JEDOCH NICHT FÜR UNBEABSICHTIGTE EINGRIFFE ZUGÄNGLICH IST UND AN DEM EIN OPTIMALER LUFTUMLAUF VORHANDEN IST

Dies ist die Versorgungsleitung für den Motor der Wasserpumpe. Die interne Elektronik schaltet den Pumpenmotor nach Bedarf ein.

• Dreipoliges Kabel mit Querschnitt 1,5 mm² oder AWG 16 (bei Ausführungen mit UL-Zertifikat). Befestigung an der Espressomaschine mittels Stecker mit Kabeldurchführung

⚠ ACHTUNG ⚠

WECHSELN SIE DIE BENUTZTEN SICHERUNGEN MIT SICHERUNGEN MIT DERSELBEN GRÖSSE, DEMSELBEN TYP UND DERSELBEN STÄRKE F1 = 2A, 250V AUS.

4) Anschluss des Wasserablaufrohrs

Der Anschluss des Ablaufs der Espressomaschine muss anhand des verstärkten Kunststoffschlauchs erfolgen, der zum Lieferumfang gehört. Ein Ende des verstärkten Kunststoffschlauchs am Ablaufanschluss auf der linken Seite der Espressomaschine anschließen und anhand der mitgelieferten Schlauchklemme sorgfältig befestigen. Das andere Ende an einer geeigneten Anlage zur Verwertung des Abwassers anschließen.

Sollte eine solche Anlage nicht vorhanden sein und dies aufgrund der lokalen Vorschriften zulässig sein, so kann das abfließende Wasser in einem eigenen Eimer gesammelt werden. Eventuelle Verlängerungen des Ablaufschlauchs müssen anhand von PVC- Schlauch mit Stahlkern und geeigneten Schlauchklemmen ausgeführt werden.

⚠ ACHTUNG ⚠

- NUR U.S.A. UND KANADA -
NICHT AN EINEN KREIS ANSCHLIESSEN, DER MIT MEHR ALS 150V FUNKTIONIERT, UM DIE ERDUNG AN JEDEM FUSS AUSZUFÜHREN

⚠ ACHTUNG ⚠

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR EREIGNISSE AB, DIE DURCH DAS HERSTELLEN DER ERDUNG ABWEICHEND VON DEN GELTENDEN LOKALEN, NATIONALEN UND INTERNATIONALEN BESTIMMUNGEN UND GESETZEN ZUR ELEKTRIK HERVORGERUFEN WURDEN, ODER ANDERE ELEKTRISCHE BAUTEILE FALSCH ANGESCHLOSSEN WURDEN.

⚠ ACHTUNG ⚠

UM BRUCH ODER LECKS ZU VERMEIDEN: POSITIONIEREN BZW. LAGERN SIE DIE KAFFEEMASCHINE NICHT AN ORTEN, AN DENEN DIE TEMPERATUR DAS WASSER IM BOILER ODER IM HYDRAULIKSYSTEM FRIEREN KÖNNTE.

⚠ ACHTUNG ⚠

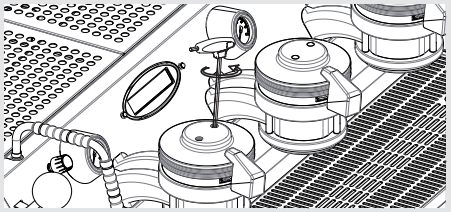
DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT GEMINDERTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN, MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNTNIS BESTIMMT, ES SEI DENN, DIESE WERDEN BEAUFSICHTIGT ODER IN DEN GEBRAUCH DES GERÄTES DURCH EINE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHE PERSON EINGEWIESEN.

4. Inbetriebnahme und Brühen von Kaffee

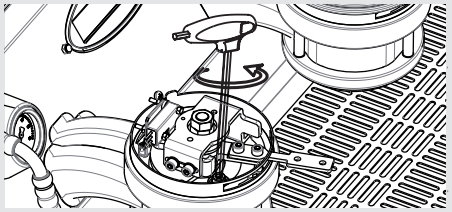
1) Vorbereitung der Espressomaschine

a) Heizkessel und Boiler mit Wasser füllen
Nachdem die Installation erfolgt ist, müssen die Kessel wie folgt mit Wasser gefüllt werden:

• Kaffeeboiler
Einlauf des Wassers in den Kaffeeboiler erfolgt direkt, sobald die Hähne der Wasserleitung und, sofern vorhanden, des Entkalkers geöffnet werden. Das das Wasser beim Einlauf in den Boiler die darin enthaltene Luft komprimiert, muss diese aus dem Kaffeeboiler beseitigt, d.h. „entlüftet" werden. Um eine vollständige „Sättigung" des Boilers der Brühgruppen zu erzielen, muss dieser vollständig entlüftet werden.
Um die Luft aus dem Kessel zu entfernen oder die "Gruppen zu entlüften", ist es notwendig, die Plastikkappe und den Griff von der Oberseite der Gruppe zu entfernen.



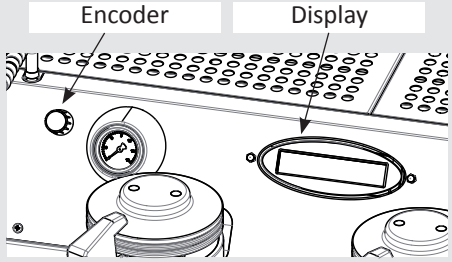
Lösen Sie die Entlüftungsschrauben nacheinander, um die Luft aus dem Kessel entweichen zu lassen, bis Wasser unter dem Schraubenkopf auszutreten beginnt. Ziehen Sie die Entlüftungsschraube wieder fest, um den Wasseraustritt zu stoppen. Ein zu festes Anziehen der Entlüftungsschraube kann die Dichtung und die Gruppenabdeckung beschädigen. Diesen Vorgang an allen Gruppen wiederholen.



• Dampfkessel
Stellen Sie den Hauptschalter auf „1" oder „ON", danach drücken Sie die Encoder-Taste drei Sekunden lang. Das automatische Füllsystem für den Dampfkessel und die Motorpumpe sowie das Magnetventil zum automatischen Füllen des Kessels werden aktiviert. Der Dampfkessel wird bis zu einem voreingestellten Füllstand gefüllt. Dann schaltet sich die Pumpe automatisch ab.

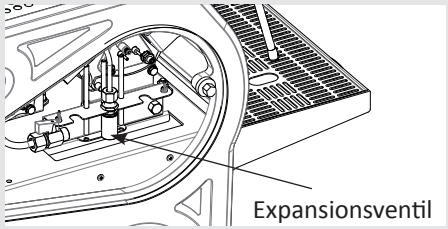
Hinweis: Luft im Dampfkessel kann Druck aufbauen (das kann durch den Druckmesser beobachtet werden).
Wenn die Pumpe stoppt, kontrollieren Sie die Anzeige; die Meldung „Kaffeekessel gefüllt?" sollte angezeigt werden. Drücken Sie die Encoder-Taste, um zu bestätigen, dass die vorhergehenden Vorgänge beendet sind.
Die Installation ist nun beendet und das Gerät sollte bis zur Betriebstemperatur aufheizen.

2) Aufheizen der Espressomaschine
Während dieser Wartezeit kann es vorkommen, dass der Druck des Kaffeekessels 14-15 bar erreicht. Dies kann jederzeit geschehen, wenn sich die Heizelemente im Status „On" befinden. In diesem Fall muss das Expansionsventil (siehe Abbildung unten zu den drei Kaffeekessel-Expansionsventilen) so eingestellt werden, dass der Druck niemals 13.5 bar überschreitet.



2) Warten bis sich die Espressomaschine auf zur Betriebstemperatur erwärmt hat.
Unter normalen Betriebsbedingungen kann der Druckwandler des Kaffeekessels während des Brühvorgangs alle Werte von 0 bis 12 bar anzeigen.
Der Druck des Dampfkessels ist mittels eines Druckmessers, der sich im Inneren der Maschine hinter der Steuerung und der 1. Gruppe befindet, ersichtlich.

Wenn der Dampfkessel die Betriebstemperatur erreicht, schaltet sich die Lampe auf der Teeausgabe-Taste ein.



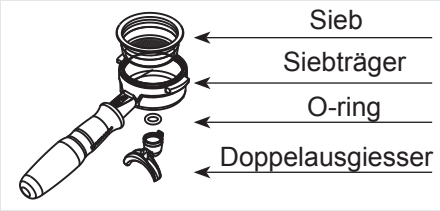
3) Abgabe bei Erstinstallation
Nach Beendigung der oben beschriebenen Vorgänge zur Erstinstallation müssen vor der Abgabe von Espresso, Heißwasser und Dampf die folgenden Arbeitsgänge ausgeführt werden:

- Die Siebträger in die einzelnen Brühgruppen einsetzen und drehen, wie in der Betriebsanleitung beschrieben; danach an jeder Brühgruppe mindestens 2 Minuten lang Wasser auslaufen lassen;
- Mindestens eine Minute lang aus beiden Dampfrohren der Maschine Dampf ablassen;
- So lange heißes Wasser abgeben, bis folgende Mengen aus dem Boiler entnommen wurden:

- mindestens 1 Liter bei Maschinen mit 1 oder 2 Brühgruppen
- mindestens 2 Liter bei Maschinen mit 3 Brühgruppen

4) Anbringen des Siebträgers
Den Siebträger zur Installation in die Brühgruppe einsetzen und den Griff von links nach rechts drehen. Nachdem der Siebträger korrekt eingesetzt wurde, kann eine Abgabetaste betätigt werden, um Wasser durch den Siebträger laufen zu lassen. Zum Vorwärmen vor der Kaffeeabgabe einige Sekunden lang Wasser durch den leeren Siebträger laufen lassen.

HINWEIS: es ist wichtig, dass der Siebträger in der Espressomaschine belassen wird, wenn er nicht gebraucht wird. Um eine korrekte Kaffeeabgabe zu erzielen, muss der Siebträger warm bleiben.



5) Kaffeeabgabe
Nun kann einer der Siebträger entriegelt werden, um einen Espresso herzustellen. Den Siebträger mit gemahlenem Kaffee füllen, den gemahlenen Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer mit einer Kraft von ca. 20 kg anpressen und dann den Siebträger wieder an der Brühgruppe einrasten.
Den Ausgabehebel (Pos. 12, Seite 5) im oberen Bereich der Brühgruppe im Uhrzeigersinn drehen.
Durch Drehen des Hebels der elektronischen Steuerung kann die volumetrische Pumpe in Betrieb gesetzt werden.
Wenn die Vorinfusions- Funktion freigegeben ist (siehe Seite 36) wird bei Betätigung des Hebels auch diese Funktion aktiviert.

HINWEIS: einige Betreiber halten es für wichtig, dass vor dem Anbringen des Siebträgers Wasser abgegeben wird, um alle Reste von Kaffee oder sonstige Rückstände aus der Brühgruppe zu beseitigen. Manche Betreiber tun dies nach jeder Abgabe von Getränken. Es empfiehlt sich, mehrere Versuche zu unternehmen, um die bestmögliche Methode zum Brühen von Kaffee festzustellen.

6) Wasserpumpe
Bei jeder Abgabe von Kaffee kann der Druck der Pumpe anhand der Bypass-Schraube (unter dem Deckel, an dem die Versorgungspumpe angeschlossen ist) geregelt werden. Dabei ist die Schraube zum Erhöhen des Drucks im Uhrzeigersinn, zur Reduzierung des Drucks gegen den Uhrzeigersinn zu drehen. Den Druck nur dann regeln, wenn eine Brühgruppe Kaffee ausgibt.

Hinweis: Wenn der Heizwiderstand des Kaffeeboilers in Betrieb ist, dehnt sich das Wasser aus, so dass der ursprüngliche Druck ansteigt. Bei Erreichen des maximalen Drucks beginnt das Ausdehnungsventil (Sicherheitsventil) einige Tropfen Wasser abzulassen, um die Überschreitung des Grenzdrucks von 11-12 bar zu verhindern.

Sollte der Druck über 12 bar ansteigen, muss das Ausdehnungsventil durch Lockern des Kappe geregelt werden. Wenn dies nicht ausreicht, das Ventil ausbauen und von eventuellen Roststellen befreien. Dies gilt auch, wenn das Ventil in offener Stellung bleibt (beispielsweise, wenn der Druck nicht auf ca. 8 bar ansteigt).

7) Allgemeine Informationen zur Zubereitung von Kaffee

Die Siebträger müssen warm bleiben, da sie sich im untersten Bereich der Brühgruppe befinden und durch eine Gummidichtung isoliert sind. Dazu müssen die Siebträger auch dann in der Espressomaschine belassen werden, wenn sie nicht benutzt wird. Die Siebträger können auch vorgewärmt werden. Zu diesem Zweck lässt man heißes Wasser durch den Siebträger laufen und unterbricht die Wasserabgabe vor dem Brühen des Kaffees.

Nicht vergessen, dass der im Filter verbliebene Kaffeesatz erst dann entfernt werden sollte, wenn eine weitere Tasse Kaffee gebrüht wird. Und erst in diesem Moment sollte eine neue Dosis gemahlenen Kaffee in den Filter gegeben werden.

Um einen guten Espresso zu erhalten ist neben der Qualität der Kaffeemischung die Mahlfeinheit des Kaffees von höchster Wichtigkeit. Die ideale Mahlfeinheit muss durch praktische Versuche herausgefunden werden, indem einige Tassen Espresso mit dem Grammgewicht gebrüht werden, das pro Tasse verwendet werden soll (empfohlenes Mindestgewicht 6-7 g). Die beste Mahlfeinheit ist erzielt, wenn der Espresso weder zu langsam (tropfenweise) noch zu schnell aus dem Ausgussschnabel fließt. Normalerweise sollten bei einer doppelten Dosis in ca. 25 Sekunden 25 cc Espresso abgegeben werden.

⚠ ACHTUNG ⚠

NEHMEN SIE DEN SIEBTRÄGER NIEMALS AB, WENN WASSER ABGEGEBEN WIRD. DIESER VORGANG KANN SEHR GEFÄHRLICH SEIN, DA DER HOHE DRUCK, DER SICH INNEN BILDET, HEISSES UND LEICHT ÄTZENDES WASSER HERAUSSPRÜHT UND SOMIT SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN KÖNNTE. DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

WICHTIG

Um das Geschmacksprofil des Espresso-Kaffees zu verbessern kann die Temperatur des Wassers im Kaffeeboiler und somit in der Brühgruppe über das Digitaldisplay erhöht oder verringert werden (siehe Anleitung zur Software-Programmierung).

5. Zubereitung von Anderen Heißen Getränken

1) Herstellung von heißer Milch oder heißen Flüssigkeiten

Vor JEDER Verwendung von Dampf muss eine Leer-Abgabe vorgenommen werden, um die Beseitigung des Kondenswassers zu gewährleisten, das sich möglicherweise im Dampfrohr gebildet hat. Danach kann fortgefahren werden, wie in der Betriebsanleitung beschrieben.

Eines der beiden am Dampfventil angeschlossenen Dampfrohre (Pos. 7 in Abb. 1) in die zu erhitzende Flüssigkeit einführen und den Drehknopf (Pos. 12, Abb. 5) langsam drehen, bis am Ende des Rohrs Dampf austritt. Der Dampf gibt seine Wärme an die Flüssigkeit ab, so dass diese bis zum Siedepunkt erhitzt werden kann.

Dabei muss darauf geachtet werden, dass die Flüssigkeit nicht überläuft, da es sonst zu schweren Verbrühungen kommen kann.

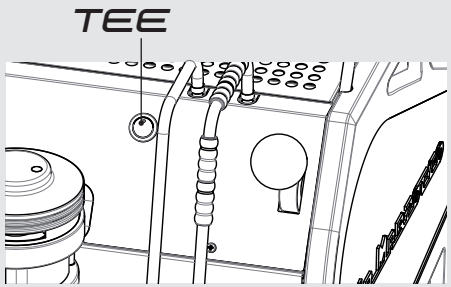
Um zu vermeiden, dass ein eventueller, vorübergehender Druckabfall im Kessel zum teilweisen Ansaugen der zu erhitzenden Flüssigkeit führt, so dass nach einigen Tagen sowohl der vom Dampfrohr abgegebene Dampf als auch die abgegebene Flüssigkeit einen üblen Geruch annehmen, empfiehlt es sich, vor dem eigentlichen Erhitzen der Flüssigkeit ein-oder zweimal Dampf „leer" abzulassen, d.h. das Dampfventil bei nicht in die Flüssigkeit getauchtem Dampfrohr kurz zu öffnen und zu schließen. Das Äußere des Dampfrohrs mit einem geeigneten Tuch reinigen.

Auf die Gefahr achten, sich mit dem Dampf zu verbrühen.

Zum Aufschäumen der Milch für die Herstellung von Cappuccino ist wie folgt vorzugehen:

• Nach dem „Ausblasen" des Dampfrohr den halb mit Milch gefüllten Behälter unter das Dampfrohr stellen, vorsichtig den Dampfregler drehen und den Behälter anheben, bis das Ende des Dampfrohrs knapp unter der Oberfläche der Milch eingetaucht ist. Nun den Behälter auf und ab bewegen, so dass das Dampfrohr in der Milch tiefer oder weniger tief eingetaucht ist, bis die gewünschte Menge Schaum erzeugt wurde. Die Milch sollte auf etwa 65/70°C (149/158°F) erhitzt werden. Zur Herstellung eines Cappuccinos kann nun die Milch in eine Tasse mit Kaffee gegossen werden.

2) Herstellung von Tee oder anderen heißen Flüssigkeiten



Sie können heißes Wasser mit der festen Düse ausgeben (Teil 10, S. 5). Um heißes Wasser auszugeben, drücken Sie die Teetaste.

Diese Taste aktiviert die Ausgabe von heißem Wasser.

Die Wassertemperatur kann durch Einstellen des Mischventils geändert werden.

6. Instandhaltung und Regelmäßige Reinigung

⚠ ACHTUNG ⚠

DAS GERÄT MUSS SO INSTALLIERT WERDEN, DASS DAS TECHNISCHE FACHPERSONAL UNGEHINDERTEN ZUGANG ZUR AUSFÜHRUNG VON WARTUNGSVORGÄNGEN HAT.

⚠ ACHTUNG ⚠

DIESES GERÄT DARF NICHT IN WASSER GETAUCHT ODER MIT WASSER BESPRITZT WERDEN, UM SIE ZU REINIGEN. FÜR DIE REINIGUNGSVORGÄNGE DIE NACHFOLGEND AUFGEFÜHRTEN ANLEITUNGEN AUFMERKSAM LESEN.

1) Reinigung der Brühgruppen und der Duschen

- Einen Esslöffel voll spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen in den Blindfilter im Siebträger füllen (die Anweisungen auf der Packung beachten), und dann den Siebträger an der zu reinigenden Brühgruppe anbringen.

⚠ ACHTUNG ⚠

ENTFERNEN SIE DEN SIEBTRÄGER WÄHREND DES BRÜHVORGANGS NICHT. DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

- Schalten Sie das Paddelventil ungefähr 10 Mal (10 Sekunden Intervalle) auf jeder Gruppe ein und aus.
- Die Brühgruppe unter Verwendung eines normalen Filters mehrmals mit heißem Wasser nachspülen.

2) Reinigung der Filter

- 2 oder 3 Kaffeelöffel spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.
- Die Filter etwa 30 Minuten in diese Reinigungslösung legen.
- Reichlich mit reinem Wasser nachspülen, die Siebträger mit den Filtern wieder in die Brühgruppen einsetzen und mehrmals die Abgabetaste betätigen.
- Einen Kaffee brühen, um möglichen unangenehmen Geschmack zu beseitigen.

3) Reinigung der Siebträger

Zur Reinigung das spezifische Hilfsmittel (Bürste) verwenden. Die Siebträger unter heißem Wasser reinigen. Es kann auch ein neutrales Spülmittel verwendet werden. Bei außerordentlichen Reinigungsarbeiten bitte das Handbuch des Siebträgers nachschlagen.

4) Reinigung der Ablaufschale

Die Ablaufschale muss zur Reinigung mindestens zweimal wöchentlich herausgenommen werden. Auch das Wasserablaufrohr muss mithilfe eines Löffels von eventuellem Kaffeesatz gereinigt werden.

5) Reinigung des Gehäuses

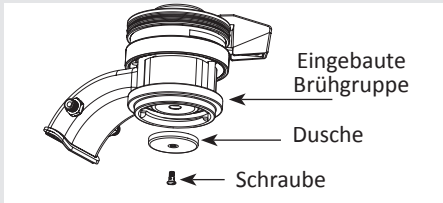
Mit einem weichen Tuch in Richtung der eventuellen Satinierung der Edelstahlfläche abreiben. Keinesfalls Alkohol oder Lösungsmittel zur Reinigung von Schriftzügen oder lackierten Teilen verwenden, da diese dadurch geschädigt werden können.

6) Reinigung der Dampf- und Heißwasserrohre

Die Dampfrohre müssen sofort nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und durch einen kurzen Dampfstoß gereinigt werden, um die Bildung von Ablagerungen in den Öffnungen der Düsen zu vermeiden, die den Geschmack der zu erhitzenden Getränke verändern könnten. Die Heißwasserrohre müssen in regelmäßigen Abständen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

7) Reinigung der Duschen

- Durch das Leeren der Siebträger (nach Abgabe von Kaffee) können kleine Reste von Kaffeepulver nach und nach das Infusionsgitter verstopfen. Um dieses Gitter reinigen zu können, muss es nach Lösen der darunter befindlichen Schraube herausgenommen und mit Reinigungspulver gesäubert werden



- 2 oder 3 Kaffeelöffel spezifisches Reinigungspulver für Espressomaschinen mit etwa 1/2 Liter Wasser in einen hitzefesten Behälter geben und zum kochen bringen.
- Die Schraube und die Dusche etwa 30 Minuten in die genannte Lösung legen.
- Reichlich mit reinem Wasser nachspülen, die Schraube und die Dusche wieder einbauen und mehrmals die Abgabetaste betätigen.

8) Wassersieb/Entkalker

Die korrekten Betriebs- und Reinigungsanleitungen finden Sie in den dem Wassersieb/Entkalker beiliegenden Unterlagen.

⚠ ACHTUNG ⚠

UM BRUCH ODER LECKS ZU VERMEIDEN: POSITIONIEREN BZW. LAGERN SIE DIE KAFFEEMASCHINE NICHT AN ORTEN, AN DENEN DIE TEMPERATUR DAS WASSER IM BOILER ODER IM HYDRAULIKSYSTEM FRIEREN KÖNNTE.

9) Druckabbau im Dampfboiler

Zum Abbau des Drucks im Dampfboiler den Encoder-Knopf auf "OFF" stellen und den Ausgabehebel betätigen.

WICHTIG

Wenn die Maschine länger als 8 Stunden nicht benutzt wird und nach allen längeren Stillstandzeiten müssen vor Abgabe von Kaffee mehrere Spülzyklen ausgeführt werden, um die maximale Leistung der Maschine zu nutzen, wobei wie folgt vorzugehen ist:

- **Brühgruppen:** Die Siebträger in die einzelnen Brühgruppen einsetzen und drehen, wie oben beschrieben; danach an jeder Brühgruppe mindestens 2 Minuten lang Wasser auslaufen lassen;
- **Dampf:** Mindestens eine Minute lang aus beiden Dampfrohren der Maschine Dampf ablassen;
- **Heißwasser:** So lange heißes Wasser abgeben, bis folgende Mengen aus dem Boiler entnommen wurden:
  - mindestens 1 Liter bei Maschinen mit ein oder zwei Brühgruppen
  - mindestens 2 Liter bei Maschinen mit drei Brühgruppen

Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, müssen folgende Sicherheitsvorschriften eingehalten werden:

- Die Maschine vom Wassernetz trennen bzw. in jedem Fall die Wasserversorgung unterbrechen;
- Die Maschine vom Stromnetz trennen.

⚠ ACHTUNG ⚠

BEI NICHTBEACHTUNG DER OBIGEN ANWEISUNGEN KANN DER HERSTELLER NICHT FÜR PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN HAFTBAR GEMACHT WERDEN.

7. Außerbetriebnahme und Abrüstung

1) Abrüstung und Vernichtung

Zunächst den Hauptschalter auf “0” bzw. “OFF” stellen.

Abkabeln der Stromversorgung

Die Espressomaschine anhand des Hauptschalters oder der entsprechenden Vorrichtung des zugehörigen Schaltkreises vom Stromnetz trennen. Das Stromkabel entfernen.

Lösen von der Wasseranlage

Die Wasserversorgung anhand des entsprechenden Ventils schließen, das dem Wassereinlauf/ dem Enthärter vorgeschaltet ist. Die Wasserleitung am Einlauf/am Entkalker lösen.
Die Leitung des Ablaufrohrs abmontieren.

Die Maschine kann nun vom Tresen entfernt werden, wobei darauf geachtet werden muss, dass sie nicht abstürzt.

Die Maschine besteht aus unterschiedlichen Materialien. Wenn sie nicht weiterverwendet werden soll, muss sie einem Fachunternehmen zugeführt werden, das die Maschine in ihre Einzelteile zerlegt und das Material zwecks Recycling bzw. Ablieferung bei den entsprechenden Entsorgungsanlagen sortiert.
Es ist gesetzlich verboten, die Maschine auf öffentlichem Gelände bzw. auf dem Eigentum Dritter freizusetzen.

Hinweis für das Recycling:
Hinweis für den Umweltschutz.
Elektrische Altgeräte bestehen aus wertvollen Materialien, die nicht in den normalen Hausmüll gehören! Wir bitten daher unsere Kunden, zum Schutz der Umwelt und der natürlichen Ressourcen beizutragen, indem sie dieses Gerät bei den zuständigen Sammelstellen ihres Gebiets abliefern.

8. Planmäßige Wartungsarbeiten und Kontrollen

Diese Vorgänge kommen zu den Periodischen Wartungs- und Reinigungsvorgängen hinzu, siehe Angaben in Kap. 6

Die folgenden Wartungs- und Inspektionsvorgänge sind periodisch von qualifizierten Technikern auszuführen.
Die zur periodischen Wartung benötigte Zeit wird durch den täglichen Arbeitsaufwand und/oder Kaffeeverbrauch bestimmt.

HINWEIS: Die Garantie schließt diese periodischen Vorgänge nicht ein.

ALLE 3-4 MONATE

- Dichtungen der Brühgruppen austauschen
- Duschen austauschen
- Sonden für automatische Nachfüllung reinigen
- Die einwandfreie Funktion des Druckentlastungsventile prüfen
- Wassereinlaufventil inspizieren
- Auflaufsystem inspizieren (auf eventuelle Verstopfungen oder Lecken kontrollieren)
- Durchsatz aller Brühgruppen prüfen
- Temperaturen kontrollieren
- Sicherstellen, dass der Infusionsdruck 9 bar beträgt
- Die einwandfreie Funktion aller Schalter prüfen
- Wasserhärte prüfen/festhalten (die Garantie wird ungültig, wenn die Parameter des Wassers nicht den Werten entsprechen, die im Kapitel „Installation“ angegeben sind)
- Zustand des Filters kontrollieren

JÄHRLICH (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Filterkörbe austauschen
- Magnetkerne der Magnetventile der Brühgruppen kontrollieren
- Druckentlastungsventil kontrollieren
- Druckwächter des Dampfkessels kontrollieren
- Schütz kontrollieren
- Ausdehnungsventil kontrollieren
- Sorgfältige Kontrolle, dass alle Kabel an der Klemmleiste korrekt mit 2,4 Nm festgezogen sind.

ALLE 3 JAHRE (zusätzlich zum bereits oben genannten)

- Den Zustand im Inneren der Boiler kontrollieren. Falls notwendig mit einem geeigneten, lebensmittelechten Produkt ausspülen.

9. Anleitung zur Software-Programmierung

Einführung in die Programmierung

Digitaldisplay S. 21
Programmier-Encoder S. 22
Vorgehensweise zur erstmaligen Inbetriebnahme S. 23
Vorgehensweise zum Abschalten S. 24
Aufruf der Programmierungsfunktion S. 25

Programmierung “Barista”

Kaffeeboiler S. 26
Temperatur des Dampfboilers S. 28
Tassenwärmer S. 29
Einstellung der Uhr S. 30
Auto EIN/AUS S. 31

Programmierung durch den Techniker

Sprache S. 32
Öffnen Ventile S. 33
Maßeinheit Temperatur S. 34
Name S. 35
Vorinfusion oder Vor-Abgabe S. 36
Kaffeeboiler S. 38
Temperatur des Dampfboilers S. 39
Tassenwärmer S. 40
Einstellung der Uhr S. 41
Auto EIN/AUS S. 42
Tassenwärmer S. 43
Dampfkessel S. 44
Tee Ausschank S. 46
Kaffeeboiler S. 47
Kaffeedosen-Gesamtzähler S. 48
Filter wechseln S. 49

STRADA Programmiereinleitung

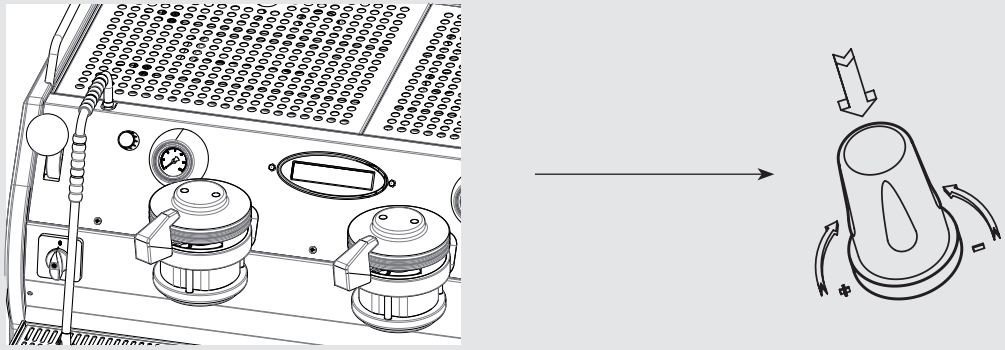
Beschreibung

- Die Strada Espressomaschine besitzt eine sehr funktionellen CPU mit zahlreichen programmierbaren Einstellungen.
- Zusätzlich verfügt sie über zahlreiche Feedback-Steuerungen zur Behebung eventuell auftretender Störungen.
- Es folgt eine kurze Einführung zu den Steuerungen und zum Display sowie deren Verwendung durch den Benutzer.

Digitaldisplay

Das digitale Display ist eine Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung, die 2 Zeilen mit jeweils 16 Zeichen darstellen kann. Das Display ermöglicht dem Benutzer das Bedienen der Espressomaschine sowie die Änderung von Parameterwerten. Außerdem stellt das Display dem Benutzer auch wertvolle Informationen bereit. Es gibt verschiedene Warnhinweise, die dargestellt werden können, um den Benutzer auf ungewöhnliche Betriebszustände oder Fehler aufmerksam zu machen. Zusätzlich werden einfache Meldungen angezeigt, die den Benutzer über den Beginn eines Vorgangs informieren oder darauf hinweisen, dass ein Vorgang gestartet werden muss.

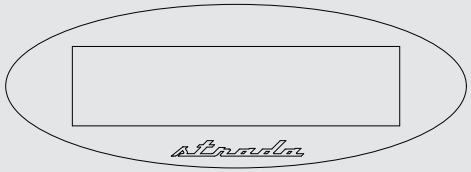
Programmier-Encoder



Die Encoder-Taste befindet sich jeweils links an der 1. Gruppe. Durch Drehen nach rechts kann der Wert erhöht werden. Durch Drehen nach links kann der Wert verringert werden und durch Drücken kann man im Software-Menü blättern, Funktionen eingeben oder die erste Installation bestätigen.

Die Strada Kaffeemaschine kann durch Drücken und 3 Sekunden langem Gedrückthalten der Encoder-Taste ein-/ausgeschaltet werden.

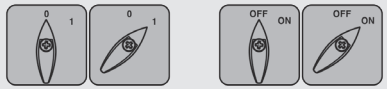
Einschalten der Espressomaschine



Beschreibung

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum erstmaligen Einschalten der Espressomaschine beschrieben.

- Diesen Ablauf sorgfältig einhalten, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Espressomaschine am Wassernetz angeschlossen ist.
- Kontrollieren, dass die Boiler mit Wasser gefüllt wurden.

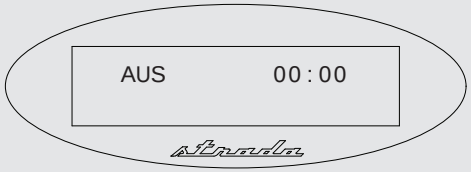
Display	Bedienungsablauf
	1 Den Hauptschalter auf On stellen. (ON=1, OFF=Ø) 
LaMarzocco STRADAYELLOW 106	**2** Die links abgedruckte Meldung wird für kurze Zeit angezeigt. Diese Meldung gibt den Revisionsstand der Software an, die auf dieser Espressomaschine installiert ist.
AUS 00:00	**3** Zur Beendigung des Einschaltvorgangs den Encoder-Knopf ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten.
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**4** Die Espressomaschine ist nun eingeschaltet und zeigt die Informationen über Boiler und Heizelemente an.

⚠ WARNUNG ⚠

GEFÄHRLICHE SPANNUNG. UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG, BEVOR SIE ARBEITEN AN DER MASCHINE DURCHFÜHREN.

Vorgehensweise zum Abschalten

Abschalten der Espressomaschine

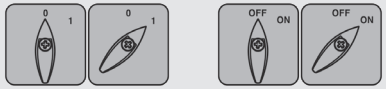


Beschreibung

Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Espressomaschine beschrieben.

- Diesen Ablauf sorgfältig einhalten, um Schäden an der Espressomaschine zu vermeiden.
- Diese Maschine besitzt zwei Ausschaltmodalitäten: Die eine schaltet alle Komponenten im Inneren der Espressomaschine ab, während die andere die Stromversorgung der gesamten Espressomaschine unterbricht.

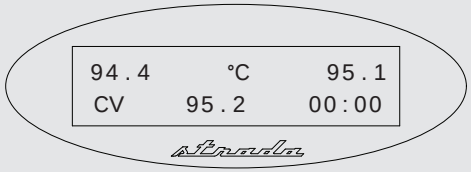
Display	Bedienungsablauf
	1 Nachstehend ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Espressomaschine unter Sicherheitsbedingungen erläutert.
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**2** Den Encoder-Knopf 3 Sekunden gedrückt halten. Daraufhin erscheint die folgende Anzeige:
AUS 00:00	**3** Dies ist die Vorgehensweise zum Abschalten der Maschine bei normalen Betriebsbedingungen.
	4 Der Hauptschalter muss bei Instandhaltungsarbeiten oder bei anderen Zuständen, die das Abschalten der Maschine erfordern, auf AUS gestellt werden. Die Espressomaschine ist nun abgeschaltet und auf dem Display erscheint keinerlei Anzeige. Es ist wichtig, dass dieser Ablauf beim Abschalten der Maschine eingehalten wird. Andernfalls könnte die ElektrEINik Schaden nehmen.



⚠ WARNUNG ⚠

GEFÄHRLICHE SPANNUNG. UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG, BEVOR SIE ARBEITEN AN DER MASCHINE DURCHFÜHREN.

Programmierungsfunktionen



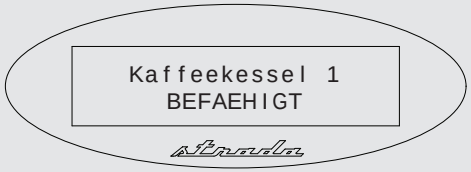
Beschreibung

- Zur Änderung der Werte eines beliebigen Parameters muss der Bediener zunächst die Programmierungsfunktion aufrufen.
- Innerhalb der Programmierungsfunktion bestehen zwei verschiedene Ebenen, die das Programmieren spezifischer Parameter gestatten.
- Es handelt sich um folgende Ebenen:
- **Barista- Programmierung** - Die in dieser Ebene enthaltenen Parameter können vom Bediener geändert werden, um die Qualität des Espresso-Kaffees zu bestimmen. Zum Aufruf dieser Funktion ist kein Passwort erforderlich.
- **Techniker- Programmierung** - Die in dieser Ebene enthaltenen Parameter können vom Techniker geändert werden, um die Leistungen der Espressomaschine zu bestimmen. Diese Parameter werden fabrikseitig eingestellt und zur Regelung ist der Eingriff eines Fachtechnikers erforderlich. Die Fa. Marzocco empfiehlt, auf dieser Ebene keine Änderungen vorzunehmen.

Display	Bedienungsablauf
	Programmierung durch den “Barista”
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Programmierung Temperature	**2** Dies ist die Programmierungs-FunktiEIN “Barista”. Zur Programmierung des Abgabevolumens für jede Taste, zur Einstellung der Kaffeeboiler, der VorinfusiEIN und zur Freigabe/Sperrung des Heizwiderstands des Tassenwärmers, sofern vorhanden.
	3 Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.
	Programmierung durch den “Techniker”
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine ausgeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Dies ist die Programmierungs-FunktiEIN “Techniker”. Der Encoder-Knopf gestattet das Surfen unter den verfügbaren Parametern. Zur Bestätigung den Knopf betätigen. **Hinweis:** Zum Verlassen der Programmierung muss das Menü zum Verlassen der Programmierungsfunktion angewählt werden.

Programmierung “Barista”

Kaffeeboiler

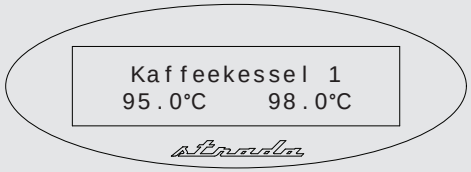


Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Freigabe/Sperrung des Kaffeeboilers.

Display	Bedienungsablauf
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Programmierung Temperature	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Kaffeekessel 1 BEFAEHIGT	**3** Anhand des Encoder-Knopfs BEFAEHIGT bzw. UNBEFAEHIGT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken. Auf die gleiche Weise die nächsten Kaffeeboiler einstellen.
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**4** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Kaffeeboiler



Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Temperatur des Kaffeeboilers. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.

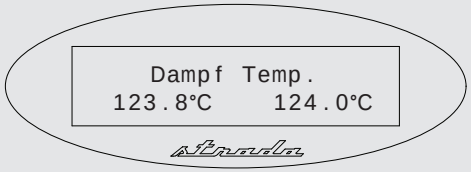
Display	Bedienungsablauf
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Programmierung Temperature	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Kaffeekessel 1 BEFAEHIGT	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Kaffeekessel 1 95.0°C 98.0°C	**4** Anhand des Encoder-Knopfs die gewünschte Temperatur einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken. Auf die gleiche Weise die nächsten Kaffeeboiler einstellen.
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

⚠ GEFAHR ⚠

DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR. WASSERTEMPERATUREN VEIN 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

Programmierung “Barista”

Temperatur des Dampfboilers



Beschreibung

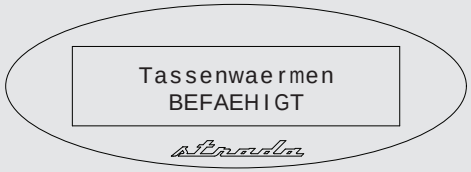
- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Temperatur des Dampfboilers.

Display	Bedienungsablauf
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Programmierung Temperature	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Kaffeekessel 1 BEFAEHIGT	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Dampf Temp. 123.8°C 124.0°C	**4** Anhand des Encoder-Knopfs die gewünschte Temperatur einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

⚠ GEFAHR ⚠

DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR. WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

Tassenwärmer



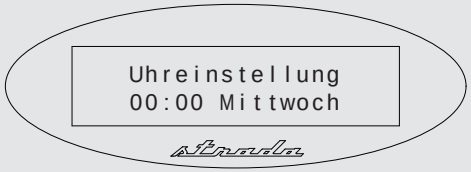
Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Funktion des Tassenwärmers freizugeben oder zu sperren.
- Diese Funktion wird nur bei Espressomaschinen angezeigt, die tatsächlich mit einem Tassenwärmer ausgestattet sind.

Display	Bedienungsablauf
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Programmierung Temperature	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Kaffeekessel 1 BEFAEHIGT	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Tassenwaermen BEFAEHIGT	**4** Anhand des Encoder-Knopfs BEFAEHIGT bzw. UNBEFAEHIGT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Programmierung “Barista”

Einstellung der Uhr

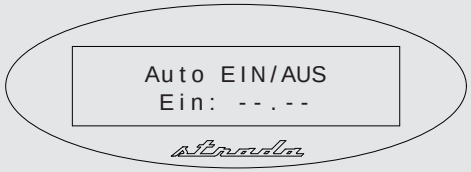


Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Einstellung von Uhrzeit und Wochentag.
- Dieser Parameter wird zur Anzeige der Uhrzeit verwendet, auch bei Parameter “Auto EIN/AUS”
- Dieser Parameter umfasst 3 änderbare Werte:
  - Stunden
  - Minuten
  - Wochentag

Display	Bedienungsablauf
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Programmierung Temperature	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Kaffeekessel 1 BEFAEHIGT	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Uhreinstellung 00:00 Mittwoch	**4** Der erste Wert blinkt. Zur Einstellung der Uhr und zum Weiterschalten auf die Einstellung des Wochentags den Encoder-Knopf drehen und drücken. Zur Bestätigung der Auswahl den Encoder-Knopf betätigen.
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Auto EIN/AUS



Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung des Ein- und Ausschaltens der Espressomaschine zu vorgegebenen Uhrzeiten.

* Durch diese Einstellung ist es auch möglich, die Maschine an einem eventuellen Ruhetag abgeschaltet zu lassen.

Display	Bedienungsablauf
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
Programmierung Temperature	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Kaffeekessel 1 BEFAEHIGT	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Auto Ein/Aus Ein: --.-- Auto Ein/Aus Aus: --.-- Ruhetag ----------	**4** Wenn dieser Parameter nicht eingestellt wird, bleibt die Maschine stets eingeschaltet, während es durch Drehen des Encoder-Knopfs möglich ist, die gewünschte Uhrzeit einzustellen. Zur Bestätigung des eingestellten Werts und zum Weiterschalten auf den nächsten Parameter den Encoder-Knopf drücken. Zur Einstellung der Abschaltzeit und des Ruhetags diesen Vorgang wiederholen
94.4 °C 95.1 CV 95.2 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Programmierung durch den Techniker

Sprache

Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Anzeigesprache zu ändern.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Zur Wahl der gewünschten Sprache den Encoder-Knopf drehen und zur Bestätigung drücken.
AUS 00:00	**4** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Öffnen Ventile

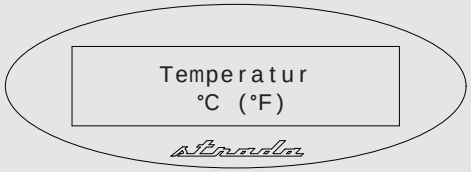
Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, alle Kaffeeboiler-Ventile und das Teeboiler-Ventil gleichzeitig zu öffnen.
- Um den Druck aus dem Dampfboiler abzulassen sind die Dampfabgabehebel zu betätigen.
- Durch Freigabe dieses Parameters wird der Heizwiderstand des Tassenwärmers abgeschaltet (sofern er freigegeben war).

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
VENT I LOEFFNUNG UNBEFAEHIGT	**4** Dieser Parameter dient zur BEFAEHIGT bzw. UNBEFAEHIGT des Öffnens/Schließens der Ventile der Kaffeeboiler.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Programmierung durch den Techniker

Maßeinheit Temperatur

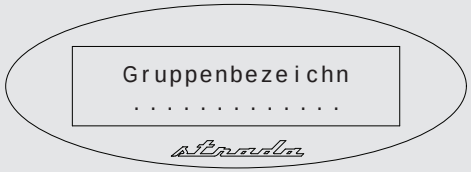


Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Temperaturanzeige von Grad Celsius auf Grad Fahrenheit umzustellen und umgekehrt.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Temperatur °C (°F)	**4** Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Name

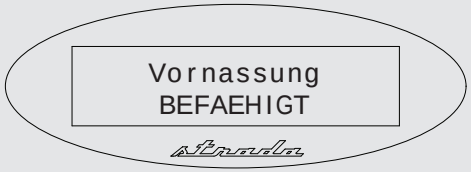


Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Eingabe eines 16 Zeichen langen User-Names.
- Der User-Name wird immer in der zweiten Display-Zeile angezeigt.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Gruppenbezeichn	**4** Zur Wahl des gewünschten Buchstabens den Encoder-Knopf drehen und zur Bestätigung bzw. zur Fortsetzung der Eingabe drücken.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Vorinfusion oder Vor-Abgabe

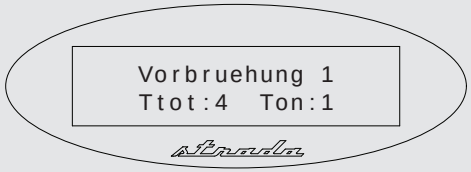


Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Vorinfusion freizugeben / zu sperren.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Vornassung UNBEFAEHIGT	**4** Anhand des Encoder-Knopfs BEFAEHIGT bzw. UNBEFAEHIGT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Vorinfusion oder Vor-Abgabe



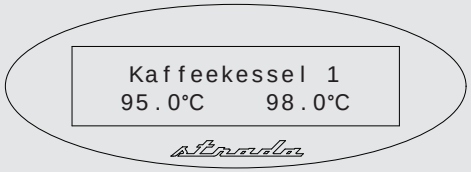
Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Vorinfusionszeit von Wasser und Kaffee. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.
- Die Vorinfusion gestattet die Einstellung von nur zwei Werten pro Brühgruppe. Den Parameter Ton (in Zehntelsekunden), der die Zeit bestimmt, während deren das Ausgabeventil im Vorinfusionszyklus offen bleibt und den Parameter Ttot (in Zehntelsekunden), der die Gesamt-Dauer der Vorinfusion bestimmt. Während dieses Ablaufs bleibt die Pumpe eingeschaltet. Nach Beendigung der Vorinfusion wird die normale Espresso-Ausgabe bis zum Abschluss fortgesetzt.
- Bei einer Espressomaschine mit drei Brühgruppen werden diese mit Vorbruehung 1, Vorbruehung 2 und Vorbruehung 3 bezeichnet.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Vorbruehung 1 Ttot:4 ton:1	**4** Zur Wahl der Brühgruppe, deren Parameter eingestellt werden sollen, den Encoder-Knopf drücken. Den Encoder-Knopf drehen, bis der einzustellende Wert erreicht ist. Dann zum Weiterschalten auf die nächste Einstellung den Encoder-Knopf drücken.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Programmierung durch den Techniker

Kaffeeboiler



Beschreibung

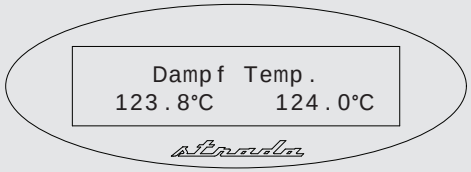
- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung der Temperatur des Kaffeeboilers. Jede Brühgruppe kann anders programmiert werden.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Kaffeekessel 1 95.0°C 98.0°C	**4** Anhand des Encoder-Knopfs die gewünschte Temperatur einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken. Auf die gleiche Weise die nächsten Kaffeeboiler einstellen.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

⚠ GEFAHR ⚠

DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR. WASSERTEMPERATUREN VEIN 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

Temperatur des Dampfboilers



Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Programmierung der Temperatur des Dampfboilers.

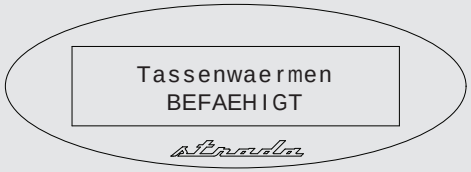
Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Dampf Temp. 123.8°C 124.0°C	**4** Anhand des Encoder-Knopfs die gewünschte Temperatur einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

⚠ GEFAHR ⚠

DER WASSERKESSEL ENTHÄLT WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN VON 125°F/ 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD DURCH VERBRÜHEN VERURSACHEN.

Programmierung durch den Techniker

Tassenwärmer

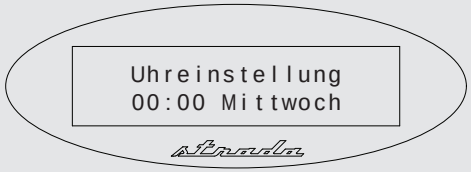


Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Funktion des Tassenwärmers freizugeben oder zu sperren.
- Diese Funktion wird nur bei Espressomaschinen angezeigt, die tatsächlich mit einem Tassenwärmer ausgestattet sind.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Tassenwaermen BEFAEHIGT	**4** Anhand des Encoder-Knopfs BEFAEHIGT bzw. UNBEFAEHIGT anwählen. Zur Bestätigung und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Einstellung der Uhr



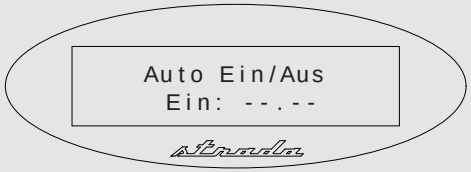
Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Bediener die Einstellung von Uhrzeit und Wochentag.
- Dieser Parameter wird zur Anzeige der Uhrzeit verwendet, auch bei Parameter “Auto Ein/Aus”
- Dieser Parameter umfasst 3 änderbare Werte:
  - Stunden
  - Minuten
  - Wochentag

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Uhreinstellung 00:00 Mittwoch	**4** Der erste Wert blinkt. Zur Einstellung der Uhr und zum Weiterschalten auf die Einstellung des Wochentags den Encoder-Knopf drehen und drücken. Zur Bestätigung der Auswahl den Encoder-Knopf betätigen.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Programmierung durch den Techniker

Auto EIN/AUS



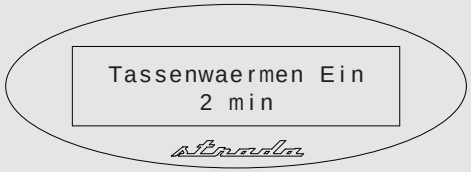
Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung des Ein- und Ausschaltens der Espressomaschine zu vorgegebenen Uhrzeiten.

* Durch diese Einstellung ist es auch möglich, die Maschine an einem eventuellen Ruhetag abgeschaltet zu lassen.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Auto Ein/Aus Ein: --.-- Auto Ein/Aus Aus: --.-- Ruhetag ----------	**4** Wenn dieser Parameter nicht eingestellt wird, bleibt die Maschine stets eingeschaltet, während es durch Drehen des Encoder-Knopfs möglich ist, die gewünschte Uhrzeit einzustellen. Zur Bestätigung des eingestellten Werts und zum Weiterschalten auf den nächsten Parameter den Encoder-Knopf drücken. Zur Einstellung der Abschaltzeit und des Ruhetags diesen Vorgang wiederholen
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Tassenwärmer



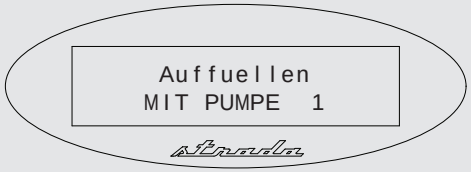
Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Einstellung der Betriebsdauer der Widerstände des Tassenwärmers.
- Diese Funktion wird nur bei Espressomaschinen angezeigt, die tatsächlich mit einem Tassenwärmer ausgestattet sind.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Tassenwaermen Ein 2 min Tassenwaermen Aus 2 min Tassenwaermen Ini 2 min	**4** Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf den nächsten Wert den Encoder-Knopf drücken.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Programmierung durch den Techniker

Dampfkessel



Beschreibung

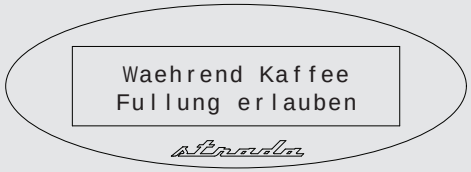
- Die Parameter nachfüllen „MIT PUMPE“ gestattet dem Techniker die Aktivierung der Wasserpumpe während des automatischen Nachfüllens des Kessels.
- Nur unter besonderen Umständen ist die Option „OHNE PUMPE“ einzustellen.
- Die auf dieser Espressomaschine installierte Elektronik steuert wegen des Drucks prioritär den Abgabeboiler an. Die Aktivierung des automatischen Nachfüllens während der Abgabe von Kaffee kann zur Reduzierung des Gesamtdrucks im Abgabe-Boiler führen.
- Wenn während des automatischen Nachfüllens ein Abgabe-Zyklus angewählt wird, wird das Nachfüllen verzögert, bis alle Abgabe-Zyklen beendet sind.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Auffuellen MIT PUMPE 1	**4** Zur Auswahl zwischen MIT PUMPE 1, MIT PUMPE 2 und OHNE PUMPE den Encoder-Knopf drehen und zur Bestätigung drücken.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

⚠ GEFAHR ⚠

DIE WASSER- UND DAMPFKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN ÜBER 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD VERURSACHEN.

Dampfkessel



Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, das automatische Füllen des Dampfboilers während der Kaffeeausgabe freizugeben oder zu sperren.

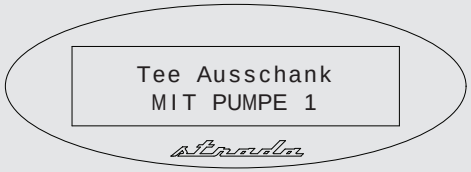
Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Waehrend Kaffee Fullung erlauben	**4** Zur Wahl zwischen Fullung erlauben und Fullung halten Füllen den Encoder-Knopf entsprechend drehen und zur Bestätigung drücken.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

⚠ GEFAHR ⚠

DIE WASSER- UND DAMPFKESSEL ENTHALTEN WASSER MIT HOHER TEMPERATUR . WASSERTEMPERATUREN ÜBER 52°C KÖNNEN STARKE VERBRENNUNGEN ODER DEN TOD VERURSACHEN.

Programmierung durch den Techniker

Tee Ausschank

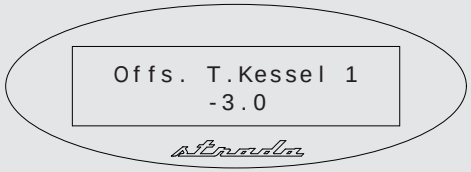


Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet es dem Techniker, die Ausgabe vEIN Tee zwischen MIT PUMPE 1, MIT PUMPE 2 oder OHNE PUMPE zu wählen.
- Nur unter besonderen Umständen ist die Option „OHNE PUMPE“ einzustellen.
- Die auf dieser Espressomaschine installierte Elektronik steuert wegen des Drucks prioritär den Abgabeboiler an. Die Aktivierung des automatischen Nachfüllens während der Abgabe von Kaffee kann zur Reduzierung des Gesamtdrucks im Abgabe-Boiler führen.
- Wenn während des automatischen Nachfüllens ein Abgabe-Zyklus angewählt wird, wird das Nachfüllen verzögert, bis alle Abgabe-Zyklen beendet sind.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Tee Ausschank MIT PUMPE 1	**4** Zur Auswahl zwischen MIT PUMPE 1, MIT PUMPE 2 und OHNE PUMPE den Encoder-Knopf drehen und zur Bestätigung drücken.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Kaffeeboiler



Beschreibung

- Die Temperatur des Wassers im Kopf der Brühgruppe wird durch die Masse der Gruppe konstant gehalten. Obgleich die Temperatur des Boilers leicht schwanken kann, bleibt die Temperatur des Wassers in der Brühgruppe konstant.
- Der Parameter OFFSET dient zur Kalibrierung der Temperatur des Systems des Kaffeeboilers, um dafür zu sorgen, dass die angezeigte Temperatur genau mit der Temperatur im Kopf der Brühgruppe übereinstimmt.
- Dieser Parameter wird fabrikseitig aufgrund der anfänglichen Tests dieser Espressomaschine voreingestellt.
- Es empfiehlt sich, diesen Wert nicht zu ändern.
- Eine Änderung dieses Parameters könnte zu unvorhersehbaren Resultaten führen.
- Es ist wichtig, diesen Wert zu notieren, bevor Änderungen jeglicher Art vorgenommen werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass im Fall unbefriedigender Ergebnisse die fabrikseitige Einstellung wieder hergestellt werden kann. Jede Maschine kann einen anderen Wert aufweisen, da diese individuell eingestellt wird.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Offs. T.Kessel 1 -3.0	**4** Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken. Auf die gleiche Weise die nächsten Kaffeeboiler einstellen.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

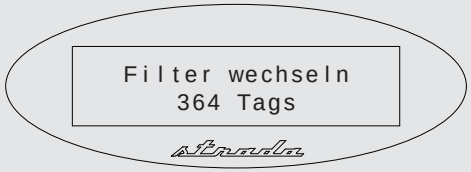
Kaffeedosen-Gesamtzähler

Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Anzeige der Gesamtmenge Kaffeedosen.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Portionenzahl 36	**4** Dieser Parameter zeigt die Gesamtzahl Kaffeedosen der Espressomaschine an.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

Filter wechseln



Beschreibung

- Dieser Parameter gestattet dem Techniker die Programmierung eines Alarms, der den Bediener auf die Notwendigkeit hinweist, den Wasserfilter zu warten oder auszutauschen.
- Nach Erreichen des eingestellten Volumens wird die Fehlermeldung „Alarm Filter“ angezeigt.
- Durch Eingabe des Werts “0” (null) wird der Filter-Alarm desaktiviert.

Display	Bedienungsablauf
AUS 00:00	**1** Wenn die Espressomaschine eingeschaltet ist, den Encoder-Knopf betätigen und gedrückt halten. Nach ca. 10 Sekunden erscheint folgende Anzeige.
AUS 00:00 Technical	**2** Bei Loslassen des Encoder-Knopfs erscheint folgende Anzeige.
Sprache DEUTSCH	**3** Den Encoder-Knopf drücken, bis die folgende Anzeige erscheint.
Filter wechseln 364 Tags	**4** Anhand des Encoder-Knopfs den gewünschten Wert einstellen. Zur Bestätigung des Werts und zum Weiterschalten auf das nächste Menü den Encoder-Knopf drücken. Auf die gleiche Weise die nächsten Kaffeeboiler einstellen.
AUS 00:00	**5** Zum Verlassen der Programmierungsmodalität muss der Encoder-Knopf gedrückt und bis zum Ende des Menüs geschoben werden.

printed on environmentally friendly Munken paper